

LOMBO DE PINTADO NA BRASA

INGREDIENTES

3 kg de pintado cortados em cubos grandes

500 g de tomate bem maduros

2 pimentões vermelho

2 cebolas grandes

1 copo de óleo

200 ml de vinagre

200 ml de água

1 cabeças de alho

pimenta-do-reino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em cubos o peixe e reserve.

Pegue o restante dos ingredientes e bata tudo no liquidificador.

Coloque no recipiente do peixe e deixe marinar por uns 30 minutos.

Deixe o fogo da churrasqueira apenas na brasa (o espeto deve ficar a 20 cm da brasa).

A temperatura ideal é não poder aguentar ficar com a mão por mais de 5 segundos a 20 cm da brasa.

Tempo aproximado de 10 minutos de cada lado, para ficar bem suculento.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24132-lombo-de-pintado-na-brasa.html>